

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 299/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„AYDIN İNCİRİ”

Nr UE: TR-PDO-0005-01116 – 11.6.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

Aydın İnciri

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Turcja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Aydın İnciri to nazwa nadana suszonym figom *Sarılop*. Figi *Sarılop* są odmianą *Ficus carica domestica* (figa żeńska). Są one rodzajem *Ficus carica erinosyce*, podgatunku *Ficus carica* L. podrodzaju *Ficus* L.

Właściwości fizyczne:

Skórka: białawożółta, cienka i miękka.

Nasiona: nasiona są pełne.

Wielkość: liczba owoców na kg powinna wynosić co najwyżej 90.

Właściwości chemiczne:

Skład 100 g suszonych fig: woda (najwyżej) 20 %, wartość energetyczna (przynajmniej) 213 kcal, cukier łącznie (przynajmniej) 50 %, wapń (Ca) (przynajmniej) 120 mg.

Właściwości organoleptyczne: miąższ ma jednolitą konsystencję, jest słodki i lepki; pozostawia szczególnie słodki posmak i ma słodki zapach.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie procesy od wytwarzania do zbioru i suszenia Aydın İnciri muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniu Aydın İnciri muszą zostać wydrukowane lub napisane w czytelny i nieusuwalny sposób następujące informacje:

- nazwa handlowa i adres, skrócona nazwa i adres lub zarejestrowany znak towarowy spółki,
- numer partii,
- nazwa towaru – Aydın İnciri oraz
- następujące logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wszystkie okręgi i gminy wiejskie prowincji Aydın

5. Związek z obszarem geograficznym

Aydın İnciri jest odmianą suszonych fig. Czynniki środowiskowe i ludzkie, które mają wpływ na ich dojrzewanie i proces suszenia, nadają im cienką skórkę, miękką konsystencję oraz białawożółty kolor skórki. Metoda suszenia fig stosowana w produkcji Aydın İnciri odróżnia je od suszonych fig produkowanych w innych regionach. Figi są suszone na słońcu przez wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników przy zastosowaniu tradycyjnych metod i w całkowicie naturalnym środowisku.

Region, w którym produkuje się Aydın İnciri, charakteryzuje się głębokimi piaszczysto-gliniastymi glebami wzbogaconymi materiałami organicznymi i wapniem pochodzącym z gnejsowej lub łupkowo-gnejsowej skały macierzystej. Piaszczysto-gliniasta struktura gleby zatrzymuje ograniczoną ilość wody, w wyniku czego nie dochodzi do rozwoju chorób bakteryjnych i grzybiczych, a powstają wysokiej jakości owoce.

Zimy są ciepłe, a lata – gorące i suche. Średnia roczna temperatura wynosi od 18 °C do 20 °C. Do suszenia Aydın İnciri niezbędne są temperatury do 30–32 °C w okresach dojrzewania i suszenia. Średnie roczne opady w regionie kształtują się w przedziale 625–675 mm dla regionu. Ważne jest, aby podczas dojrzewania i suszenia pogoda była sucha i bezchmurna, ponieważ deszcz stanowi główny czynnik powodujący pogorszenie jakości suszonych fig. Przy niskiej wilgotności formuje się gruba skórka owocu, podczas gdy wysoka wilgotność powoduje ciemnienie barwy owocu i jego pęknięcie, co obniża jakość. W regionie Aydın odnotowuje się znaczne opady deszczu w listopadzie i czerwcu, ale średnie opady w sierpniu i wrześniu wynoszą ok. 41–98 mm. Struktura topograficzna regionu – z górami biegnącymi prostopadle do morza – pozwala na przemieszczanie się wilgotnego powietrza od morza w kierunku obszarów położonych w głębi lądu, a suchemu powietrzu – od obszarów położonych w głębi lądu w kierunku wybrzeża. Układy wiatrów przeważających w dolinach Büyük i Küçük Menderes mają kluczowe znaczenie dla produkcji wysokiej jakości suszonych fig w tym regionie i tym samym wyznaczają obszar, na którym można uprawiać figi. Wiatr północno-wschodni, który wieje rano, ma duże znaczenie dla procesu dojrzewania i suszenia fig. Tymczasem wilgotna bryza morska wiejąca z zachodu po południu powoduje, że figi są duże i mają cienką skórkę. Występowanie obu tych wiatrów, wiejących z różnych stron, oznacza, że figi są suszone w sposób umożliwiający uzyskanie produktu o wysokiej jakości.

Aydın İnciri są produkowane na tym obszarze od tysięcy lat. Fakt, że w nazwie botanicznej *Ficus carica* L. znajduje się odniesienie do fig uprawianych w regionie Karia w zachodniej Anatolii dowodzi wielowiekowego doświadczenia w uprawie fig i jej znaczenia w regionie Morza Egejskiego. Figi są produkowane, zbierane i suszone od wielu lat według tych samych tradycyjnych, naturalnych metod. Figi zawsze były częścią codziennego życia tutejszych mieszkańców. Produkcja fig stała się taką sztuką dla mieszkańców tego regionu, że uczyli oni i nadal uczą technik uprawy fig dzieci od najmłodszych lat. Produkcja wysokiej jakości suszonych fig zależy od pracy wykwalifikowanych i doświadczonych osób je uprawiających, które kontrolują proces suszenia fig wcześniej rano i późnym popołudniem. Wieczorem figi są układane jedne na drugich i przykrywane grubą płachtą w celu ich ochrony przed insektami i ewentualną rosą. Proces ten jest powtarzany codziennie, aż do czasu, gdy figi będą wysuszone do odpowiedniego poziomu wilgotności.

Aydın İnciri mają szczególne znaczenie dla prowincji Aydın i są symbolem tego obszaru. Motyw fig często pojawia się na dekoracjach umieszczanych na placach wiosek i miast w prowincji. Na jednym z głównych placów znajduje się także rzeźba przedstawiająca figi. W Aydın odbywa się wiele festiwali poświęconych figom, w tym festiwal fig w Germencik oraz festiwal złotych fig w İncirliova. Takie festiwale są tradycyjnie organizowane raz do roku i odbywają się wtedy różne imprezy we wioskach i miasteczkach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Rząd Turcji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie Aydın İnciri za produkt o chronionej nazwie pochodzenia w Dzienniku Ustaw Republiki Turcji, nr 26234 z dnia 20 lipca 2006 r. Aydın İnciri zostały następnie oficjalnie zarejestrowane w Tureckim Urzędem Patentowym.

Tekst specyfikacji produktu można znaleźć również na stronie Tureckiego Urzędu Patentowego pod adresem <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/> klikając na nazwę „Aydın İnciri”.
